



Toque & Notes

le journal du festival

N° 60
depuis 2012

jeudi 7 juillet
2022

MENU DU JOUR

- 10^h00 **SAVEURS JAZZ EN BALADE** Flânerie bucolique et savoureuse Juvardeil (Court-Circuit)
11^h30 **SAVEURS JAZZ EN BALADE** Concert de Vincent Dupas et Manuel Adnot Juvardeil (5 rue de l'Hormeau)
19^h00 **PIXVAE ET L'ORCHESTRE DES MONDES** Scène du Parc ♥
20^h30 **AN'PAGAY** Scène du Parc

ÉDITO

N'en déplaie aux *paraskevidekatriaphobes* la prochaine édition (la treizième) du **Saveurs Jazz** aura bien lieu du 7 au 10 juillet 2022. Ce mot, qui vous fait rafler la mise au scrabble, désigne ceux qui sont paralysés à la simple évocation du nombre 13.

Et bien qu'ils soient rassurés cette treizième est toute de miel, de mets plus raffinés les uns que les autres. Des saveurs créoles, des parfums caribéens, des langueurs du blues, des explosions des chefs étoilés de la scène française, tout est réuni pour flatter nos papilles et nos oreilles. Et nous ne serons pas treize attablés au festin.

Alain LR.

C'ÉTAIT L'ANNÉE DERNIÈRE



Out Of Nola



Hawaiian Pistoleros



Superpocket

LA RÉDAC' A TESTÉ POUR VOUS...

Les saveurs de Pixvae lors de leur passage au Saveurs Jazz Festival en 2016. Vous reprendrez bien une marmite de jazz fruité ?



© Thierry Ploquin

Ce groupe est né de la rencontre entre **Jaime Salazar**, percussionniste et chanteur colombien et **Romain Dugelay**, saxophoniste roannais. Ces deux musiciens venaient de deux univers différents, le premier excellait dans la musique traditionnelle et le second évoluait dans le milieu du jazz et du rock.

« Notre deuxième passion est la cuisine. Notre groupe porte le nom d'un fruit du sud de la Colombie, le *chontaduro*. **Pixvae** est le nom ancien de ce fruit. À chaque réunion, répétition, l'un d'entre nous se met derrière les fourneaux et nous concocte un bon petit plat. C'est la même recherche esthétique, deux grammaires doivent se rencontrer. Pour la cuisine il faut de bons ingrédients, et pour la musique aussi afin d'obtenir une composition sonore. »

Jaime nous livre la recette du *Sancocho*, soupe typique colombienne qui varie d'une région à l'autre : faire revenir un mélange de poulet, de porc et de bœuf coupés en morceaux dans une marmite avec de la coriandre fraîche, des oignons, de l'ail, du poivre. Couvrir d'eau. Laisser mijoter. Faire cuire dedans des pommes de terre coupées en gros dés, de la banane plantain verte et un épi de maïs frais. Ajouter au dernier moment des feuilles de coriandre. Servir avec de l'avocat et du riz. On boit pour accompagner ce plat une bière légère ou une

agua de panela con limon, il s'agit d'une boisson extraite de la canne à sucre avec du citron.

La Colombie est un pays multiculturel, un bouillon de culture, où le « savoir vivre ensemble » est une évidence. Entre chaque concert, les différents membres de Pixvae s'adonnent à la lecture. Jaime conseille le livre de **Xavier Garcia Marques**, *100 ans de solitude*. C'est une œuvre représentative de la vie des villageois du nord de la Colombie, pratiquement une restitution ethnologique d'un réalisme magique. Romain recommande un roman d'**Alain Damasio**, *La Horde du contrevent*, récit d'anticipation de science-fiction innovant par son écriture, son style et dans la gestion de la narration. Damien, le guitariste, a aimé l'œuvre de **Laurent Gaudé**, *Ouagan*, livre contemporain dont l'histoire fait évoluer parallèlement différents personnages qui vont finir par se croiser.

Gisèle C.



© Jean Thévenoux

LES MÉTIERS DU FESTIVAL

L'envers du décor... le métier de Léonie !

Peut-être, il y a un an, avez-vous repéré une petite nouvelle dans l'équipe du festival. Cette année, elle rempile. Il est donc temps de faire connaissance avec **Léonie Rondeau**, la coordinatrice du Saveurs Jazz Festival.

Novice en ces lieux, Léonie ne l'est pas tout à fait puisqu'elle fut, pendant une petite dizaine d'années, chargée de mission « projets éducatifs artistiques et culturels » au service culture du Pays de l'Anjou bleu, nous concoctant déjà le festival **Curieux Racontages** par exemple.

Le Saveurs Jazz Festival, elle le connaît bien et depuis longtemps, mais d'abord en tant que spectatrice et bénévole.

C'est donc tout naturellement que les organisateurs l'ont sollicitée pour reprendre ce rôle clé dans l'élaboration de l'événement. Elle en est le chef d'orchestre qui, de sa baguette, fédère le réseau des bénévoles, mène les actions culturelles, cherche les mécènes et développe les partenariats, s'assure de la présence d'un panel harmonieux d'exposants pour habiter le village, collabore avec **Jérôme**, le directeur technique, pour aménager le site, développe et met en valeur le volet saveurs et communique pour assurer la visibilité du festival.

Qualités d'organisation, capacité à hiérarchiser les tâches sans paniquer et contact avenant avec les différents acteurs sont indispensables, selon Léonie, pour être une bonne coordinatrice.

De son baptême du feu en 2021, elle garde volontiers le souvenir d'un bonheur amplifié, quand, au gré d'un moment de flânerie dans le village, elle a pu entendre les murmures positifs des festivaliers et bénévoles, heureux de pouvoir se retrouver, partager et savourer. D'ailleurs, elle apprécie particulièrement les échanges simples et l'alchimie



© Thierry Ploquin

avec les bénévoles, sur lesquels elle sait pouvoir s'appuyer, confiante.

Côté spectacle, ce sont **Amadou et Mariam** qui lui ont laissé le sentiment d'une très grande humanité, dans leur communion avec le public, mais aussi dans leurs rapports exceptionnels avec les techniciens et salariés, dont ils ont su retenir chaque prénom.

Cette année, elle nous recommande **Képa** qui a collaboré avec **Timber Timbre**, groupe de folk rock canadien qu'elle adore et qui développe les mêmes sonorités. Elle est aussi curieuse de voir les nombreux musiciens de **Tribe From The Ashes** sur scène, avec les voix singulières de **Sandra Nkaké** et **Marion Rampal**. Et en bonne fan de blues ancien, elle nous conseille d'aller écouter **Cecil L. Recchia**. Mais aussi plein d'autres, car Léonie aime les styles qui se télescopent et a des goûts très éclectiques, avec un faible pour les voix féminines à la **Nina Simone** ou **Billie Holiday**.

Elle ne voudrait surtout pas que nous oublions de goûter à la journée riche en saveurs du 8 juillet et attend, toutes papilles dehors, le dessert signature de Samuel Albert, la « Pomme Magritte ».

Catherine L.

LA DREAM TEAM DE...

Michel Helbert... un bénévole impliqué et mélomane

Michel est fidèle au poste comme bénévole sur le Saveurs Jazz Festival depuis 2015. Avec son sourire malicieux et sa bonne humeur communicative, il met la main à la pâte avec entrain, quels que soient les besoins : montage, restauration, jetons, bar, etc. Par ailleurs, il donne de son temps pour le festival de musiques actuelles **Les Bulles Sonores** à Limoux, « ça déménage, surtout le vendredi soir » selon lui, et pour le festival de musique tzigane **Welcome en Tziganie** à Seissan dans le Gers.

Il nous propose une chorale composée de voix d'exception, avec entre autres **Alain Bashung** pour ses textes et sa tessiture chaude, **Amy Winehouse** et sa voix incomparable, **Benjamin Clementine** le « Breil anglais », **Björk** pour son côté décalé, **Freddie Mercury** pour son énergie.

De quoi vous donner l'envie de chanter avec eux !

Myriam M. et Catherine L.

DANS LA MARMITE DE...

Julien Behar, chef d'orchestre de l'Orchestre des Mondes de l'école de musique de l'Anjou bleu.



Julien a depuis toujours pris les chemins de traverse. Plus jeune il n'a pas hésité à se diriger vers d'autres univers que celui du conservatoire...

« Plus tard, j'y suis retourné pour finir mes études, pour achever ce parcours commencé dans ma jeunesse et boucler la boucle. J'ai croisé d'autres personnes pas uniquement des musiciens. J'aime dialoguer avec des plasticiens, des danseurs, des comédiens, des conteurs... c'est une grande source de richesse. Je continue à me former régulièrement pour continuer à apprendre, à approfondir... »

« Le lien entre la cuisine et la musique est autour de l'improvisation. L'improvisation est forcément une grande partie du moteur du jazz. Pour faire le parallèle, j'aime bien cuisiner avec ce que j'ai dans le frigo. Je l'ouvre, je regarde dedans et réfléchis à ce que je peux faire. J'ai une recette que j'affectionne particulièrement, c'est une madeleine de Proust, liée à mon enfance. Elle me vient de ma grand-mère roumaine qui avait un livre de recettes traditionnelles dont celle du caviar d'aubergines. Pour faire un saladier de caviar, j'ai besoin de beaucoup d'aubergines bien mûres, noires plutôt de taille moyenne, pour ne pas avoir trop de pépins. Je les fais cuire au feu de bois, au barbecue... la

peau doit être bien grillée. Je les mets ensuite à l'étouffée dans un saladier avec un peu de gros sel, je les couvre une petite heure pour les faire dégorger. Je décolle ensuite la peau des aubergines. Je les mets sur une planche que j'incline dans l'évier pour qu'elles évacuent encore de l'eau. Avec patience et énergie, je hâche les aubergines à la main jusqu'à les réduire en une purée homogène. J'utilise un hachoir en bois. Ensuite, je rajoute progressivement de l'huile de tournesol qui a un goût plus neutre, la coloration va devenir vert plus pâle... Je saupoudre ce caviar avec des oignons nouveaux hachés et je verse dessus un filet de vinaigre de vin. Je déguste avec du bon pain frais et des tomates coupées.

Julien l'accompagne d'un vin rouge, un Côtes-du-Marmandais, du domaine Elian Da Ros, appelé *Le vin est une fête*.

Julien dirige **Pixvae** et l'**Orchestre des Mondes**, il nous invite à venir vibrer, se réchauffer sur leurs rythmes brûlants et à découvrir la pagaille créole mise par le groupe **An'Pagay**. Le premier jour du festival s'annonce très chaud !

Gisèle C.

Retrouvez T&N en version numérique sur saveursjazzfestival.com. N'hésitez pas à visiter notre blog pour découvrir les articles complets : toquenotesblog.wordpress.com



Concocté et servi par **Alain LR, Catherine L, Gisèle C, Jean T, Kathy D, Yves E, Myriam M, Orianne B,** et **Thierry P.**

FAGUIER
PRINT ■ PACK

vos imprimés et vos emballages
fabriqués près de chez vous !

www.faguiier-print.com

